


# Friteuse Winston
# Série 8000
# Modèles à 8 canaux
# 4 têtes et 6 têtes

OF49C et OF59C

Services alimentaires A&W du Canada



Modèle OF49C

## Commande Manuelle

Édité pour le







www.winstonind.com
800-234-5286

4272Y322 Rev 6
cb 2-26-10

Félicitations d'avoir acheté d'une friteuse Collectramatic® de Winston. Elle améliorera votre production, fera durer le shortening plus longtemps, facilitera la programmation et assurera une qualité plus constante. Depuis plus de 30 ans, la Collectramatic de Winston est la friteuse de choix pour les principales chaînes de restauration rapide et un grand nombre de restaurants indépendants autour du monde.

## DISPOSITIF DE DÉTECTION D'EAU AQUALERT

Le logiciel intégré détecte la présence d'eau dans la marmite et empêche l'utilisation de la friteuse. Voir Aqualert dans la section Dépannage pour une obtenir une explication détaillée.

## COMMANDES TRANSISTORISÉES

Les commandes assurent une friture exacte parce que les canaux programmables stockent les temps et les températures de cuisson pour les articles populaires. Il suffit d'appuyer sur une touche. La Collectramatic offre une variété de courbes de chaleur vous permettant d'obtenir la texture désirée pour le produit. Le contrôleur installé en surface s'enlève facilement pour le service. Il aide aussi à protéger les opérations en automatisant les fonctions de détection et en affichant des messages clairs pour un entretien facile.

## PANIER À FRIRE CLAMSHELL

Le concept breveté du panier à frire Clamshell facilite la préparation d'aliments de qualité. Toutes les surfaces sont uniformément exposées au shortening chaud ce qui permet d'obtenir un produit uniforme à tous les coups.

Nous voulons que vous soyez satisfait de votre nouvelle friteuse. Si vous avez des questions, des commentaires ou des critiques, n'hésitez pas à téléphoner à notre centre du service à la clientèle au 1-800-234-5286.

Merci d'avoir acheté ce produit.

## Dans ce manuel






**Voulez-vous nous contacter? Veuillez choisir la méthode la plus commode.**


Internet: www.winstonind.com
Email: contact@winstonind.com
Phone: 800-234-5286 • 502-495-5400 • Fax 502-495-5458
Mail: 2345 Carton Drive • Louisville, KY 40299 USA.





www.winstonind.com
**800-234-5286**

# INTRODUCTION

Par Services alimentaires A&W du Canada Inc.

La friteuse Winston peut cuire beaucoup de poulet rapidement. Elle est facile à utiliser et donne un produit de grande qualité à chaque fois, du moment que l'huile est à la **bonne température**.

Il y a trois points clés que vous et votre personnel devez comprendre et accomplir pour vous assurer d'obtenir une excellente qualité. Il s'agit du **réchauffage de la friteuse, de la fonction « Exit Cool » et du brassage du shortening** avant chaque utilisation.

1. **Réchauffage (brassage en profondeur)** Il est critique de réchauffer correctement le shortening au démarrage pour préparer des produits de grande qualité; cette étape est expliquée en détail dans le présent manuel. Il est fait en brassant l'huile avec l'outil de bouchage jusque dans le collecteur. C'est le seul moment où le shortening est brassé aussi profondément. Pour vérifier si le réchauffage a été fait correctement, il suffit de toucher brièvement le dessous du collecteur. La surface devrait être chaude; il est essentiel de faire attention en effectuant cette vérification.

2. **« Exit Cool »** La friteuse est munie d'un mode de refroidissement automatique qui permet au shortening de refroidir après chaque utilisation (cette fonction permet au shortening de durer plus longtemps dans la friteuse). Nous programmons le refroidissement automatique à 0 afin que la friteuse entre immédiatement dans ce mode après chaque cuisson. Quand vous voulez utiliser la friteuse, vous **devez** appuyer sur le bouton **« Exit Cool »** pour réchauffer le shortening. Une fois que vous avez appuyé sur le bouton « Exit Cool », la friteuse se réchauffe rapidement à la température requise au rythme de 22 °F par minute; quand la température est atteinte, la friteuse affiche le message « drop ».

3. **Brassage du shortening** Vous devez brasser le shortening chaque fois qu'un panier de poulet est cuit. Sélectionnez le bouton de programmation de l'article à faire cuire, appuyez sur le bouton Exit Cool et attendez que Drop soit affiché. Abaissez l'outil de bouchage jusque dans le haut du cône. (Vous pouvez le sentir en abaissant l'outil dans l'huile le long de l'intérieur des éléments. L'outil se déplace directement vers le bas et entre alors en contact avec une surface en pente; continuez vers le bas de la surface en pente jusqu'à ce qu'elle s'arrête. C'est le bas du cône). Sans dépasser le bas du cône avec l'outil de bouchage, brassez l'huile cinq fois. Ne brassez PAS dans le collecteur. Vous risqueriez de déplacer les dépôts qui s'y trouvent, ce qui risque de causer un débordement et une blessure grave. Quand le voyant Drop s'allume, commencez la cuisson.

Assurez-vous que votre friteuse est programmée correctement, que votre personnel comprend comment charger les paniers; informez le personnel de l'importance de la température du shortening, vous ferez ainsi cuire un produit d'excellente qualité à tous les coups.



**Les friteuses Collectramatic® de Winston sont fabriquées selon les normes de l'industrie des électroménagers qui conçoit et vérifie la fiabilité structurelle pour 10 ans de vie utile. Ce n'est pas une garantie. Voir l'Accord de garantie PPA pour connaître la garantie complète qui s'applique à votre appareil.**




## TEMPÉRATURES ÉLEVÉES!
## HUILE DE CUISSON CHAUDE!
## HAUTE TENSION!

**Pour éviter les blessures douloureuses, cicatrisantes ou mettant la vie en danger, les troubles affectifs ou les dommages à la propriété, lisez et respectez cette feuille, toutes les étiquettes de DANGER, ce guide d'utilisation et d'entretien ainsi que l'information fournie avec les pièces de service avant d'utiliser, de nettoyer ou de réparer cette friteuse.**

1. **Toujours** vérifier que les étiquettes de DANGER sont lisibles. Cesser d'utiliser la friteuse immédiatement jusqu'à ce que toutes les étiquettes illisibles soient remplacées. Communiquer avec le service à la clientèle de Winston au 800-234-5286 pour obtenir des étiquettes de remplacement.

2. **INSPECTER** la friteuse pour vérifier qu'il n'y a pas de pièces défectueuses, lâches ou manquantes. Si au moment de l'inspection, des pièces défectueuses, lâches ou manquantes sont découvertes, cesser d'utiliser la friteuse et ne pas s'en servir tant qu'elle n'est pas réparée.

3. **UTILISER** la friteuse seulement avec les contrôles approuvés par Winston.

4. **NE PAS** mélanger les pièces des différents modèles de friteuses Collectramatic.

5. **NE PAS** faire fonctionner la friteuse si elle cause un choc électrique. Cesser d'utiliser la friteuse jusqu'à ce qu'elle soit réparée.

6. **NE PAS** ouvrir les panneaux ni essayer de réparer la friteuse à moins d'être un expert en réparations.

7. **NE PAS** utiliser la friteuse sauf si elle est fixée de manière à l'empêcher de tomber.

8. **NE PAS** utiliser la friteuse si le plancher qui l'entoure n'est pas propre et non glissant.

9. **NE PAS** monter, s'asseoir ou s'appuyer sur la friteuse.

10. **NE PAS** mettre des objets, autres que les accessoires de la friteuse, près de la friteuse.



11. **NE PAS** remplir excessivement ou insuffisamment la friteuse d'huile de cuisson. Ajuster l'huile de cuisson chaude (à la température de cuisson) afin que le niveau d'huile soit entre les lignes MAXIMUM et MINIMUM.

12. **NE PAS** ouvrir le robinet de vidange jusqu'à ce que la friteuse soit éteinte et que le contenant ou le filtre approprié soit en place sous le robinet.

13. **NE PAS** installer ni attacher de tuyaux au robinet de vidange autre que la rallonge Winston pour le robinet de vidange.

14. **NE PAS** manipuler le panier à frire sans utiliser des gants de protection, le crochet du panier ou un outil pour aider à le soulever.

15. **NE PAS** brasser l'huile de cuisson dans le collecteur après la première cuisson chaque jour. L'huile de cuisson pourrait déborder de la marmite.

16. **NE PAS** nettoyer ou déplacer la friteuse avant de l'avoir débranchée, d'avoir vidé l'huile de cuisson et retiré le collecteur. Ne jamais utiliser la méthode de « débouillissage » pour nettoyer la marmite de la friteuse.

17. **NE PAS** asperger l'extérieur de la friteuse avec de l'eau. Utiliser seulement une serviette humide pour nettoyer les surfaces de la friteuse à l'extérieur de la marmite.

18. **NE PAS** utiliser de liquide autre que de l'huile de cuisson dans la marmite de la friteuse.

19. **ACHETER** seulement les pièces de rechange Winston autorisées, qui fourniront les avertissements les plus récents sur les dangers.

20. **TOUJOURS** éteindre la friteuse quand elle n'est pas utilisée.

21. **L'INSTALLATION** de cette friteuse pourrait nécessiter les services d'un électricien agréé. Vérifier les codes locaux.

**ATTENTION**: Avant d'employer l'appareil pour la première fois, exécutez le procédé de nettoyage quotidien énuméré aux pages 19-20.

**Pour obtenir la notice de sécurité la plus récente sur la friteuse Collectramatic, aller à cette page web :**
**http://www.winstonind.com/notices_fryers.htm**





## DOMMAGES PENDANT L'EXPÉDITION

Tout l'équipement doit être vérifié pour s'assurer qu'il n'a pas subi de dommages avant, pendant et après le déchargement. Il a été inspecté avec soin à notre usine et **le transporteur a assumé la responsabilité de sa livraison en bon état**. Si l'équipement a subi des dommages, apparents ou cachés, **une réclamation doit être faite auprès du transporteur**.

## PERTE OU DOMMAGE APPARENT

S'il y a une perte ou un dommage apparent, il doit être inscrit sur la facture de transport ou le récépissé de messageries et signé par l'agent du transporteur; sinon, le transporteur pourrait refuser la réclamation. Le transporteur fournira les formulaires nécessaires.

## PERTE OU DOMMAGE CACHÉ

Quand une perte ou un dommage n'est pas apparent tant que l'équipement n'est pas déballé, une réclamation pour un dommage caché doit être faite. Après avoir découvert un dommage, faire une demande par écrit au transporteur pour inspection dans les 15 jours qui suivent et conserver tout le matériel d'emballage. Le transporteur fournira un rapport d'inspection et les formulaires de réclamation requis.

## DONNÉES PHYSIQUES

| Modèle | Hauteur y compris les pattes (PO/MM) | Largeur (PO/MM) | Profondeur (PO/MM) | Poids (LB/KG) |
|---|---|---|---|---|
| OF49C | 45,5/1156 | 20,2/513 | 28,6/726 | 135/61 |
| OF59C | 45,5/1156 | 20,2/513 | 28,6/726 | 145/66 |



## ÉLECTRICITÉ

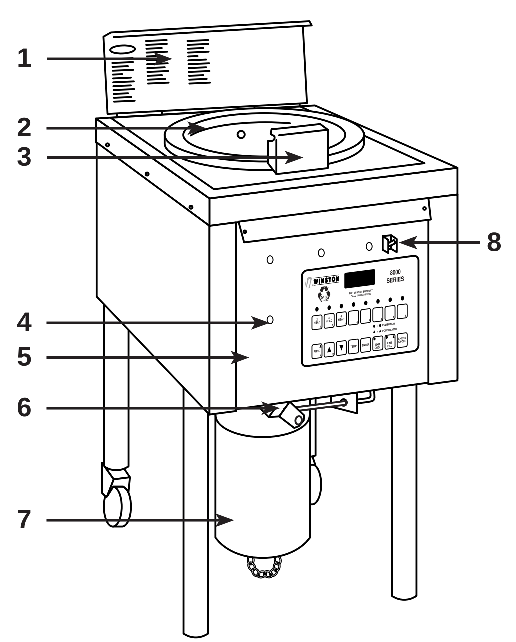
Consulter le schéma du circuit de câblage (pages 32-34) pour l'aide à l'installation. L'appareil est câblé pour une application triphasée. Les friteuses de 240 volts peuvent être changées à une opération monophasée, comme l'indique le tableau ci-dessous. Un électricien agréé pourrait être requis. Vérifier les codes locaux.

Voici l'information relative à l'électricité qui est indiquée sur la plaque d'identification de différents modèles de friteuses Collectramatic® de Winston.

| Modèle | Volts | Hertz | PH | Amps | Watts | Amp Circuit |
|---|---|---|---|---|---|---|
| OF49C | 208 | 60 | 3 | 29,2 | 10,500 | US 50 |
| | 240 | 60 | 1 | 43,7 | 10,500 | US 60 |
| | 240 | 60 | 3 | 25,2 | 10,500 | US 50 |
| OF59C | 208 | 60 | 3 | 29,2 | 10,500 | US 50 |
| | 240 | 60 | 1 | 43,7 | 10,500 | US 60 |
| | 240 | 60 | 3 | 25,2 | 10,500 | US 50 |



# DESCRIPTION DES PIÈCES




1. **Panneau des étiquettes de mise en garde -** Instructions visant à informer les utilisateurs des dangers potentiels de la friteuse.

2. **Marmite -** Contenant en acier inoxydable qui contient l'huile de cuisson chaude.

3. **Bloc de serrure du couvercle -** Soutien le crochet du panier de la friteuse pour l'égouttement.

4. **Bouton de réenclenchement manuel du thermostat -** (situé derrière la petite douille de métal) Utilisé pour réenclencher le thermostat lorsque le voyant de limite maximale du thermostat s'allume. DANGER Si le voyant de limite maximale du thermostat s'allume, il pourrait signaler un problème important avec la friteuse. Pour réenclencher le thermostat, laisser l'huile de cuisson se refroidir à moins de 375 °F (190 °C). Appuyer sur le bouton de réenclenchement du thermostat. Quand l'huile de cuisson se réchauffe, si le voyant de limite maximale du thermostat s'allume de nouveau, éteindre la friteuse, la débrancher et appeler un technicien pour la faire réparer. Si le voyant de limite maximale du thermostat a tendance à s'allumer souvent, appeler un technicien.

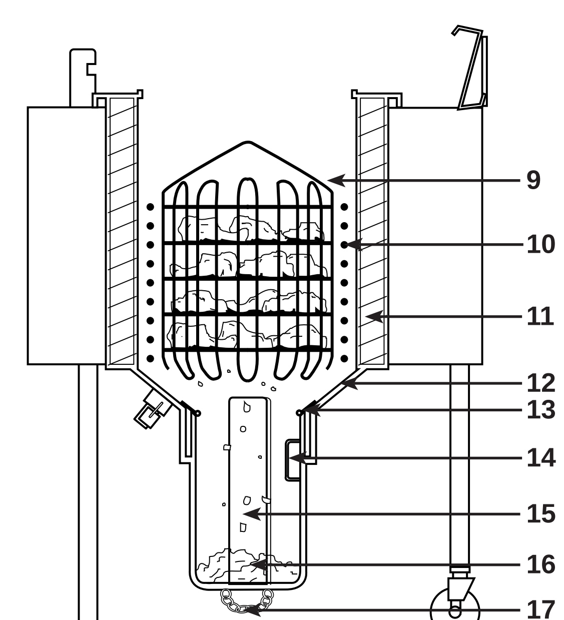
5. **Tableau de commande -** comprend les éléments suivants :
   a. **Contrôleur -** ajuste les temps et les températures de cuisson.
   b. **Interrupteur -** contrôle les temps et les températures électriques
   c. **Voyant d'alimentation -** contrôlé par l'interrupteur. Indique si le courant électrique est appliqué aux circuits de la friteuse.
   d. **Voyant de chaleur -** indique quand les éléments chauffants sont allumés.
   e. **Voyant de limite élevée -** s'allume si la température de l'huile de cuisson atteint 410 °F; les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.

6. **Robinet de vidange -** Quand il est ouvert (poignée vers le bas), l'huile de cuisson s'écoule de la marmite.

7. **Collecteur -** Contenant de « zone froide » où s'accumulent les particules qui tombent du produit en cuisson.



8. **Interrupteur -** Permet d'allumer et d'éteindre le courant électrique.




9. **Panier à frire Clamshell -** (voir ACCESSOIRES à la page 11).

10. **Serpentins de chauffage -** Éléments électriques qui chauffent l'huile de cuisson.

11. **Isolant -** Entoure la marmite pour aider à maintenir la température de l'huile de cuisson en réduisant la perte de chaleur.

12. **Cône -** Soutien le panier et dirige les particules qui tombent du produit en cuisson dans le collecteur. L'huile de cuisson ne devrait pas être brassée sous le cône après la première cuisson de la journée.

13. **Joint d'étanchéité du collecteur -** Scelle l'espace entre le collecteur et la paroi de la marmite. (Numéro de commande PS1892).

14. **Boucle de soulèvement du collecteur -** Avec le crochet d'égouttement du panier, moyen par lequel le collecteur peut être manipulé à partir du haut et retiré par la marmite.

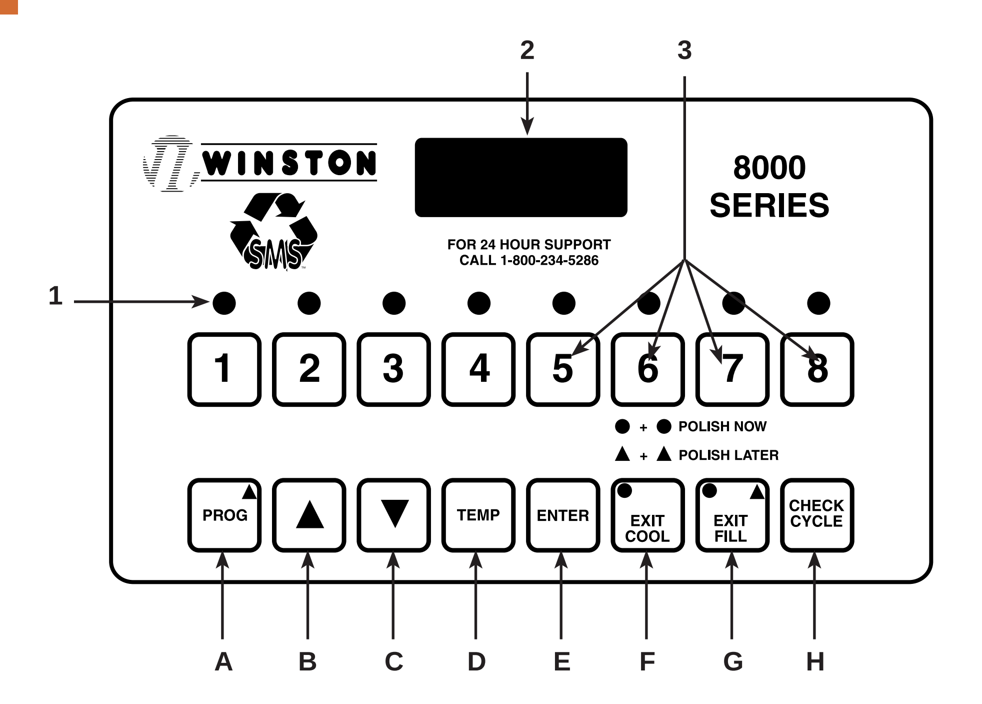
15. **Plaque chauffante -** (Voir ACCESSOIRES à la page 11).

16. **Grattons accumulés -** Particules qui sont tombées d'un produit en cuisson.

17. **Chaîne du collecteur -** Poignée pour retirer le contenu du collecteur.



## DESCRIPTION DES PIÈCES




1. **Voyants de programmation DEL** : indiquent quel canal est choisi quant ils sont allumés au-dessus du canal en question.

2. **Indicateur** : affiche le temps ou la température lorsqu'on appuie sur les boutons appropriés.

3. **Touches de canaux 1–8** : donnent à l'utilisateur la possibilité de choisir les cycles de cuisson désirés. Elles démarrent aussi le cycle désiré après que la friteuse est réchauffée.

4. **Touches de programmation**
   A. **Touche de programmation** - Appuyer sur la touche pour démarrer la séquence de programmation.
   B. **Touche** - augmente la valeur dans le programme.
   C. **Touche** - diminue la valeur dans le programme.
   D. **Touche temp** - Affiche la température actuelle de l'huile.
   E. **Entrée** - Entrer une valeur dans la programmation.
   F. **Touche « Exit Cool »** - Permet de passer du mode de refroidissement au mode de chauffage. Quand la friteuse est en mode de refroidissement, la température de l'huile est limitée à 250 °F.
   G. **Touche « Exit Fill »** - utilisée pendant le mode de polissage. Le mode de polissage doit être initialisé et exige une formation spécialisée. Appeler le service à la clientèle de Winston pour obtenir plus d'information.
   H. **Touche de vérification des cycles** - Affiche le total de toutes les valeurs de temps additionnées ensemble « tt ». Affiche ensuite toutes les valeurs pour le cycle dans le canal sélectionné.

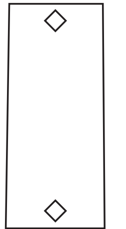


## INCLUS AVEC LA FRITEUSE

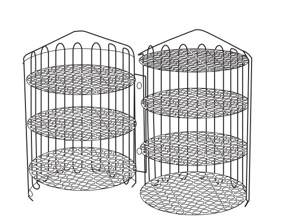
**Crochet d'égouttement du panier*+**
(No de commande PS1154/1)
- Pour abaisser et soulever le panier.
- pour retirer le collecteur
- Pour abaisser et soulever la plaque chauffante.



**Plaque chauffante***
(No de commande PS1034 ou PS1918)
- Transfère la chaleur de la zone de cuisson à la zone froide pour garder l'huile de cuisson chaude.



**Panier à frire Clamshell***
4 têtes (No de commande PS1159) ou
6 têtes (No de commande PS1163)
- Permet de submerger complètement le produit dans l'hule de cuisson.



**Brosse blanche en teflon***
(No de commande PS1120)
- Utilisée pour nettoyer les éléments chauffants entre les cuissons quand l'huile de cuisson est chaude.

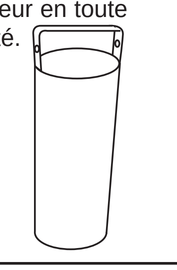


## COMPRIS AVEC LA TROUSSE D'ACCESSOIRES DE LA FRITEUSE - PS1874

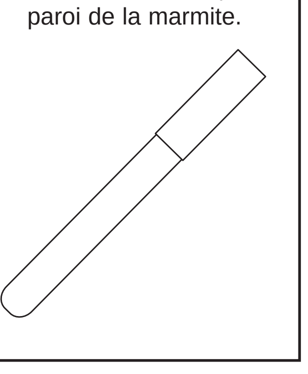
**Gants de protection+**
(No de commande PS1001)
- Aide à protéger l'utilisateur de l'huile de cuisson.



**Outil de déplacement+**
(No de commande PS1209)
- Pousse l'huile de cuisson vers le robinet de vidange pour permettre d'enlever le collecteur en toute sécurité.



**Spatule*+**
(No de commande PS1979)
- utilisée pour nettoyer la paroi de la marmite.



## ARTICLE INDIVIDUEL

**Outil de bouchage+**
(No de commande PS1179)
- Utilisé pour brasser l'huile de cuisson.



*N'est pas inclus avec la friteuse. Peut être commandé avec la trousse (PS1874, ci-dessus) ou séparément (PS1179, gauche).




***Inclus avec la friteuse. +Inclus avec la trousse (PS1874, ci-dessus) ou séparément.**

## SÉQUENCE GÉNÉRALE DES ÉVÉNEMENTS

Voici la suite normale des événements qui devraient se produire pendant un cycle de cuisson complet dans la friteuse Collectramatic© munie du contrôleur de la série 8000. **Assurez-vous de lire tout le manuel et de respecter les instructions et les avertissements dans ce manuel et sur la friteuse avant d'utiliser l'appareil.** Cette page donne un aperçu général seulement et ne constitue pas des instructions détaillées et complètes. Les pages des instructions détaillées sont indiquées à la fin de chaque énoncé ci-dessous. La case à côté de certains énoncés indique ce que la friteuse affiche à ce moment-là.

**ATTENTION**: Avant d'employer l'appareil pour la première fois, exécutez le procédé de nettoyage quotidien énuméré aux pages 19-20.

- □ **Remplir la friteuse d'huile de cuisson -** voir la page 14.
  - □ Éteindre le courant. [Lo]
  - □ Nettoyer la friteuse - voir les pages 19-20.
  - □ Fermer le robinet de vidange.
  - □ Insérer le collecteur avec le joint d'étanchéité lubrifié.
  - □ Ajouter l'huile de cuisson jusqu'à la ligne du niveau d'huile.
- □ **Contrôles du programme** - voir les pages 21-26.
- □ **Réchauffage** - voir les pages 15-16.
  - □ Allumer le courant. [Lo]
  - □ Appuyer sur la touche de canal (le voyant DEL s'allume).
  - □ Le voyant de chaleur clignote.
  - □ L'huile de cuisson commence à se réchauffer.
  - □ Le message de brassage s'affiche de temps en temps. [Stir]
    **NE PAS TENIR COMPTE** des messages de brassage. **NE PAS BRASSER L'HUILE DANS LA FRITEUSE.**
  - □ Après que la température atteint 250 °F, l'indicateur affiche la température de l'huile de cuisson. [250]

**1er brassage**

  - □ Le message « drop » est affiché. [drop]
  - □ Brasser l'huile de cuisson vigoureusement et en profondeur (dans le collecteur) pendant au moins 15 secondes.
  - □ Le message « drop » change à la température de l'huile de cuisson.
  - □ **NE PAS** brasser l'huile de cuisson tant que le message « drop » n'est pas affiché.

**2e brassage**

  - □ Le message « drop » est affiché. [drop]
  - □ Brasser encore une fois l'huile de cuisson vigoureusement et en profondeur (dans le collecteur) pendant au moins 15 secondes.
  - □ Le message « drop » change à la température de l'huile de cuisson.
  - □ **NE PAS** brasser l'huile de cuisson tant que le message « drop » n'est pas affiché.

**3e brassage**

  - □ Le message « drop » est affiché. [drop]
  - □ Brasser encore une fois l'huile de cuisson vigoureusement et en profondeur (dans le collecteur) pendant au moins 15 secondes.
  - □ Le message « drop » change à la température de l'huile de cuisson.
  - □ **NE PAS** brasser l'huile de cuisson tant que le message « drop » n'est pas affiché.

  - □ Le message « drop » est affiché. [drop]
    **AVERTISSEMENT : SURFACES CHAUDES**. Tapotez rapidement (pendant moins d'une seconde) le dessous du collecteur - doit être chaud au toucher. Sinon, brasser encore une fois l'huile de cuisson vigoureusement et en profondeur pendant au moins 15 secondes.

- □ Continuer à brasser et à laisser la température monter jusqu'à ce que le collecteur soit chaud au toucher.
- □ Insérer la plaque chauffante.
- □ Ajouter ou retirer de l'huile de cuisson jusqu'à ce que le niveau soit entre les lignes de niveau de l'huile.

□ **Charger le panier** - voir la page 16.

- □ Recouvrir le panier d'huile de cuisson en le plongeant dans la friteuse avant de le charger pour la première cuisson seulement.

□ **Cuisson** - voir les pages 17-18.

- □ Le voyant « drop » est affiché. [droP]
- □ Ajouter ou retirer de l'huile de cuisson jusqu'à ce que le niveau soit entre les lignes de niveau de l'huile.
- □ Brasser en surface. Si le voyant de chaleur s'allume, attendre qu'il s'éteigne.
- □ Avec des gants de protection et le crochet de vidange, abaisser le panier rempli dans l'huile de cuisson.
- □ Appuyer sur la touche de canal allumée pour faire démarrer le minuteur -[14:00] (exemple de temps).
- □ Quand le minuteur arrive à :00, la sonnerie se fait entendre et l'indicateur affiche. [donE]
- □ Appuyer sur la touche de canal allumée.
- □ [bruS] [CoiL] Clignote pendant 10 secondes, et ensuite [CooL]
- □ Avec des gants de protection et le crochet d'égouttement, retirer le panier de la friteuse.
- □ Appuyer le panier sur le crochet d'égouttement du bloc de serrure du couvercle pour égoutter le surplus d'huile de cuisson.
- □ Après chaque cuisson - gratter la ligne de croûte et brosser les serpentins de chauffage.
- □ Appuyer sur la touche « Exit Cool » pour commencer la prochaine cuisson [Lo] ou [250] (exemple de température).

□ **Soin quotidien** - effectuer au début ou à la fin de chaque journée-voir les pages 19-20.

- □ Éteindre le courant - l'indicateur reste au dernier réglage.
- □ Gratter la ligne de croûte et brosser les serpentins de chauffage.
- □ Mettre la marmite ou la filtreuse sous le robinet de vidange.
- □ En portant des gants de protection, ouvrir le robinet de vidange.
- □ Laisser l'huile de cuisson s'égoutter complètement.
- □ En portant des gants de protection, retirer la plaque chauffante au moyen du crochet d'égouttement du panier.
- □ En portant des gants de protection, utiliser l'outil de déplacement pour forcer l'huile de cuisson vers le contenant.
- □ En portant des gants de protection, retirer le collecteur au moyen du crochet d'égouttement du panier.
- □ Fermer le robinet de vidange.
- □ Retirer et nettoyer le collecteur et le joint d'étanchéité du collecteur.
- □ **DANGER** : Ne pas utiliser la méthode de « débouillissage » pour nettoyer la friteuse ni remplir la friteuse d'autre liquide que de l'huile de cuisson. Si elle contient d'autres liquides, l'utilisateur pourrait être brûlé, blessé gravement où même tué.
- □ Mettre la marmite sous l'ouverture du collecteur.
- □ Frotter les éléments chauffants avec la brosse blanche en teflon.
- □ Utiliser l'huile de cuisson pour faire écouler les particules de nourriture qui restent.
- □ Laver et assécher les accessoires à l'évier.
- □ Remplacer tous les accessoires et les éléments.
- □ S'assurer que le robinet de vidange est fermé.
- □ Remplir la friteuse d'huile de cuisson - voir la page 14.



## REMPLISSAGE

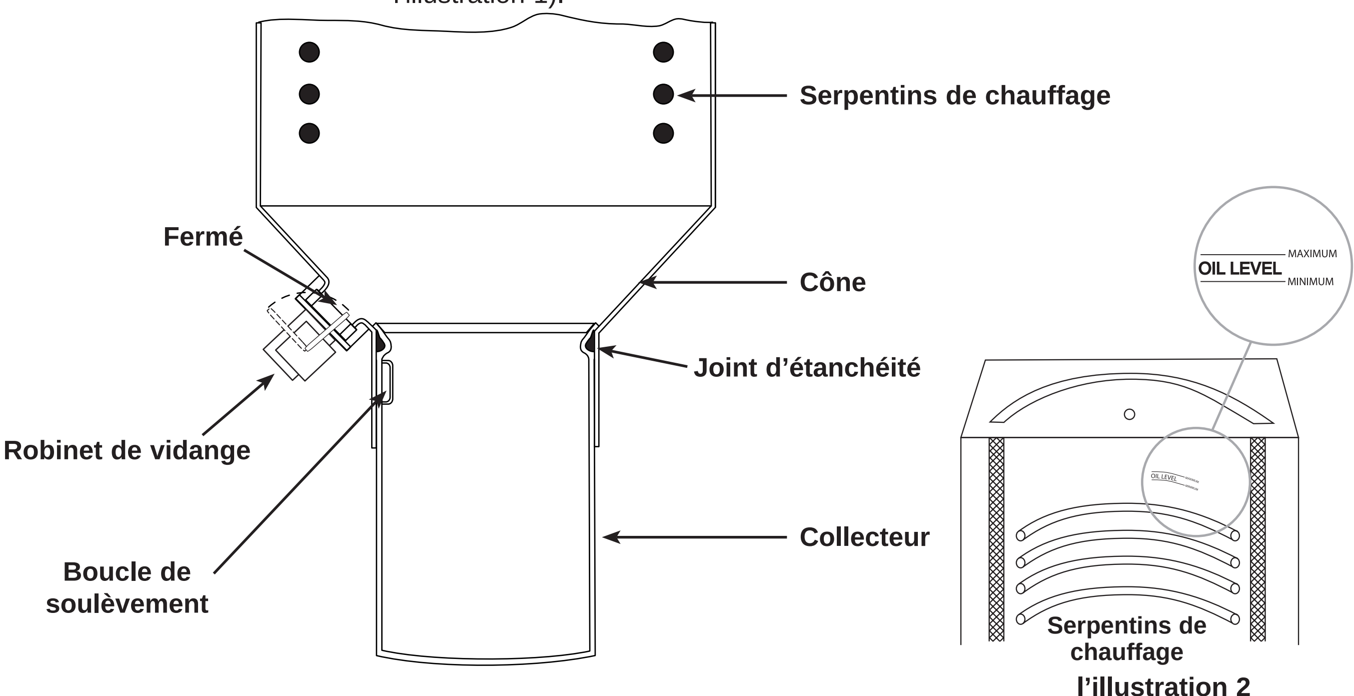
La procédure de remplissage qui suit doit être utilisée quand la friteuse est remplie d'huile pour la première fois et quand l'huile de cuisson est changée.

1. **Éteindre** le courant.

2. **Nettoyer la friteuse** selon la procédure de nettoyage quotidien - voir les pages 19-20.

3. **Lubrifier le joint d'étanchéité du collecteur** avec de l'huile de cuisson avant de le mettre sur le collecteur.

4. **Vérifier le collecteur et le robinet de vidange** - s'assurer que le collecteur muni du joint d'étanchéité est bien scellé et que le robinet de vidange est fermé (poignée pointant vers la partie supérieure arrière de la friteuse – voir l'illustration 1).




**l'illustration 1** - Certains détails ont été omis pour montrer plus de détails.

**l'illustration 2**

5. **Ajouter l'huile de cuisson -** Ajouter assez d'huile de cuisson pour atteindre le niveau entre les lignes maximum et minimum (voir l'illustration 2). **AVERTISSEMENT** : L'huile de cuisson pourrait être assez chaude pour causer une brûlure. Faire attention en déplaçant des contenants d'huile de cuisson liquide.

**DANGER** : Un incendie ou des dommages aux éléments chauffants pourraient se produire quand les éléments chauffants sont allumés et qu'ils ne sont pas entièrement recouverts d'huile de cuisson.



## RÉCHAUFFAGE

**Si la procédure ci-dessous n’est pas suivie, le premier lot d’aliments frits sera graisseux et pas assez cuit.**

**DANGER** : Ne pas allumer le courant si tous les serpentins de chauffage ne sont pas complètement recouverts d’huile de cuisson. Remplir de shortening jusqu’à un niveau entre les lignes maximum et minimum qui se trouvent à l’intérieur de la marmite (voir l’illustration 4).

1. **Allumer** l’appareil.

2. Commencer le procédé de réchauffage en appuyant sur la touche du canal qui contient les temps et les températures de cuisson désirés (voir les pages 21-26).

3. **Si le signal de brassage s’allume, NE PAS S’EN OCCUPER - NE PAS BRASSER L’HUILE DANS LA FRITEUSE. Si L’HUILE EST BRASSÉE À CE MOMENT-CI, LE SYSTÈME AQUALERT POURRAIT ÊTRE ACTIVÉ*** - Quand la température atteint 250 °F, l’indicateur affiche la température de l’huile de cuisson. Il affichera ensuite le message « drop ».

***REMARQUE** : Voir Aqualert dans la section Dépannage pour une explication détaillée.

**1er brassage**

4. **Brasser profondément** et vigoureusement l’huile de cuisson (dans le collecteur) pendant au moins 15 secondes.

5. L’indicateur affiche la température de l’huile de cuisson. - **NE PAS** brasser l’huile de cuisson tant que le message « drop » n’est pas affiché.

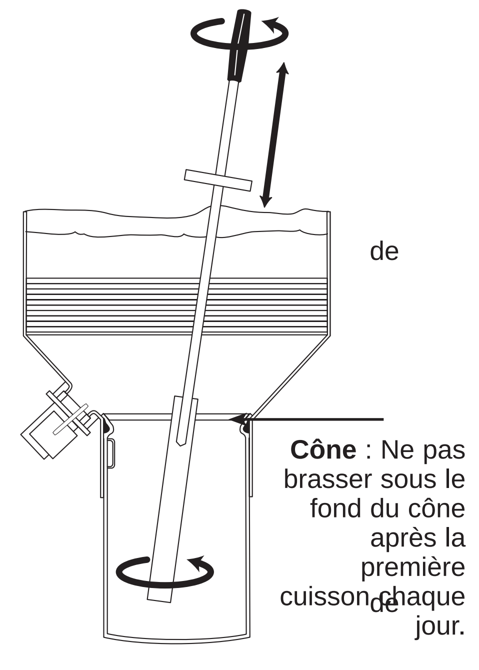
6. Le message « drop » est affiché.

**2e brassage**

7. **Brasser profondément** et vigoureusement l’huile de cuisson (dans le collecteur) pendant au moins 15 secondes.

8. L’indicateur affiche la température de l’huile de cuisson. - **NE PAS** brasser l’huile de cuisson tant que le message « drop » n’est pas affiché.

9. Le message « drop » est affiché.




**l’illustration 3**



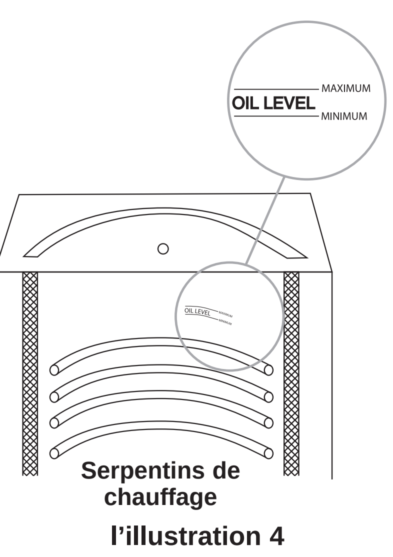

www.winstonind.com
**800-234-5286**

3e brassage

10. **Brasser profondément** et vigoureusement l'huile de cuisson (dans le collecteur) pendant au moins 15 secondes.

11. L'indicateur affiche la température de l'huile de cuisson. **- NE PAS** brasser l'huile de cuisson tant que le message « drop » n'est pas affiché.

12. Le message « drop » est affiché.




**l'illustration 4**

13. **AVERTISSEMENT : SURFACES CHAUDES**. Tapoter rapidement et légèrement le dessous du collecteur – doit être chaud au toucher. Sinon, brasser encore une fois l'huile de cuisson vigoureusement et en profondeur pendant au moins 15 secondes.

14. Continuer à brasser et à laisser la température monter à « DROP » jusqu'à ce que le collecteur soit chaud au toucher.

15. **Abaisser la plaque chauffante** dans le collecteur en utilisant le crochet d'égouttement du panier.

16. **Vérifier le niveau d'huile -** Ajouter ou retirer de l'huile de cuisson pour qu'elle soit entre les lignes de niveau maximum et minimum. (Illustration 4)

17. **Quand le dessous du collecteur est chaud et que le signal « drop » est affiché**, la friteuse est prête pour la cuisson. « Voir Cuisson ».

REMARQUE : Le dessous du collecteur DOIT ÊTRE CHAUD - pour que le produit soit cuit correctement.

**CHARGEMENT DU PANIER À FRIRE CLAMSHELL**

Charger le panier selon le Guide des opérations de A&W et suivre ces principes :

- Les morceaux d'aliments peuvent se toucher mais ne devraient pas se chevaucher.
- Charger les tablettes de façon à distribuer l'huile de cuisson autour du produit.
- **AVERTISSEMENT** : Pour aider à empêcher les aliments de coller, avant de les charger dans le panier à frire Clamshell pour la première fois chaque jour, en utilisant des gants de protection tremper le panier propre dans l'huile de cuisson chaude.



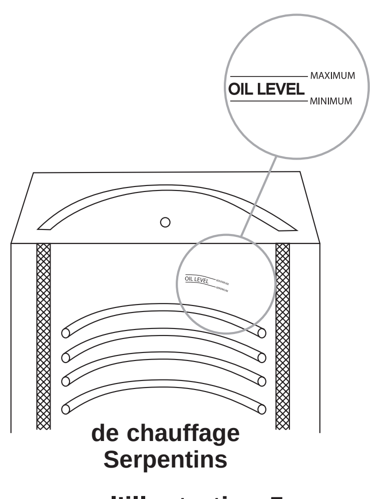
## CUISSON

REMARQUE : Consulter les avertissements sur l’utilisation et les soins, pages 4 et 5.

1. **Terminer le processus de réchauffage -** Voir « MODE D’EMPLOI, RÉCHAUFFAGE », pages 15-16.

2. **Vérifier le niveau d’huile** pour qu’il soit bien entre les lignes maximum et minimum dans la marmite (voir l’illustration 5).

3. **Charger le panier** comme le décrit le Guide des opérations de A&W.
   **AVERTISSEMENT : Panier à frire Clamshell -** En utilisant des gants de protection, abaisser le panier dans l’huile de cuisson chaude (seulement pour la première cuisson de la journée).
   **AVERTISSEMENT : Ouvrir le panier pour les languettes seulement (panier sans tablettes, pas le clamshell) -** En utilisant des gants de protection, abaisser le panier dans l’huile de cuisson chaude (seulement pour la première cuisson de la journée). Charger en plaçant le produit préparé dans le bas du panier (ne pas surcharger afin que le produit ne flotte pas hors du panier).




**l’illustration 5**

4. Quand le signal « Drop » est affiché, brasser avec l’outil de bouchage (cinq fois). Mettre l’outil dans la marmite jusqu’au fond du cône et brasser cinq fois. **L’huile doit être brassée avant chaque cuisson.** Si le voyant de chaleur s’allume, attendre que « Drop » soit affiché de nouveau.

5. **DANGER** : Utiliser des gants de protection et le crochet d’égouttement du panier pour abaisser le panier lentement dans l’huile de cuisson chaude (Illustration 6).



**l’illustration 6**

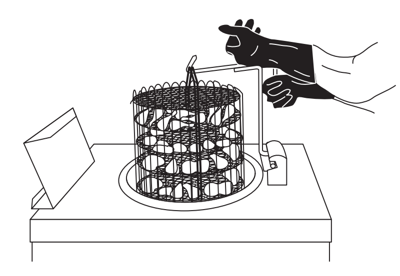
6. Appuyer sur la touche de canal allumée pour commencer le compte à rebours du minuteur.

7. **Retrait du panier** À la fin du cycle de cuisson (temps à 00:00 et indicateur affiché) une sonnerie se fait entendre indiquant que le panier peut être retiré de la friteuse. Annuler la sonnerie en appuyant sur la touche du canal.

**DANGER** : Quand la sonnerie se fait entendre, appuyer sur la touche du canal pour l’annuler. Utiliser des gants de protection et le crochet d’égouttement du panier pour soulever le panier hors de l’huile de cuisson. Accrocher le panier au crochet d’égouttement du bloc de serrure du couvercle pendant 15 secondes (Illustration 7).



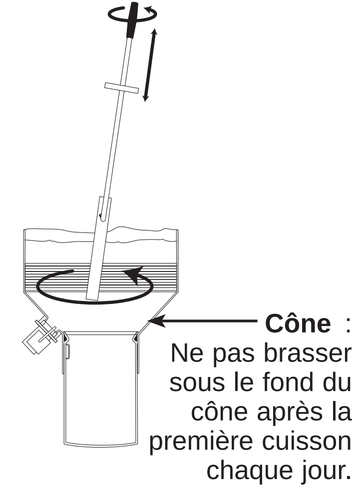
8. **Décharger le panier**. Placer les produits cuits sur l'égouttoir dans le plateau et tourner l'os vers le bas. Mettre le plateau dans le cabinet-réchaud.



**l'illustration 7**

9. **Nettoyage après chaque cuisson -** gratter la ligne de croûte de la marmite avec la spatule (Illustration 9). Brosser les serpentins de chauffage sur le devant et l'arrière avec la brosse blanche en teflon (fournie). **NE PAS** brasser l'huile de cuisson dans ou sous le cône dans la friteuse (Illustration 8) après la première cuisson chaque jour. Les grattons brassés sous le cône pourraient faire déborder l'huile de cuisson chaude. L'utilisateur pourrait être brûlé ou blessé gravement.

10. Appuyer sur la touche « Exit Cool » pour commencer le réchauffage pour la prochaine cuisson. Ne pas mettre le poulet dans la friteuse tant que « drop » n'est pas affiché et que vous n'avez pas **brassé** l'huile.

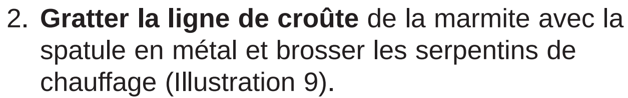



**l'illustration 8**

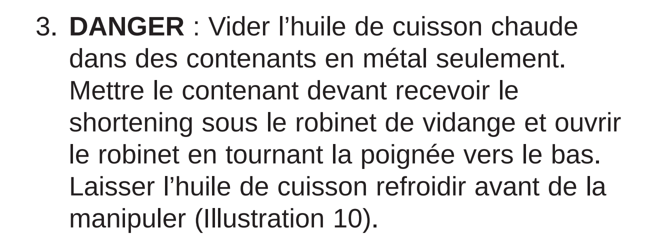
## SOIN QUOTIDIEN

**DANGER** : Égoutter l'huile de cuisson de la friteuse et vider ensuite le collecteur au moins une fois par jour. Si ce n'est pas fait, l'huile de cuisson pourrait déborder de la friteuse, causer des brûlures et rendre le plancher glissant.

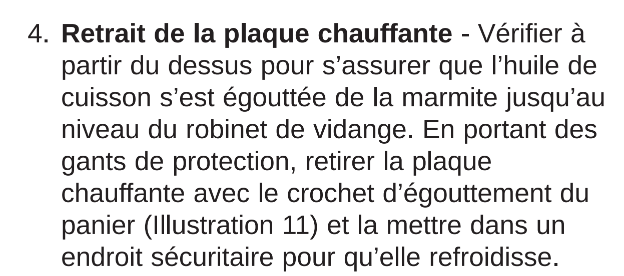
1. **Éteindre la friteuse**. Fermer le disjoncteur ou débrancher le courant électrique de la friteuse.



2. **Gratter la ligne de croûte** de la marmite avec la spatule en métal et brosser les serpentins de chauffage (Illustration 9).



3. **DANGER** : Vider l'huile de cuisson chaude dans des contenants en métal seulement. Mettre le contenant devant recevoir le shortening sous le robinet de vidange et ouvrir le robinet en tournant la poignée vers le bas. Laisser l'huile de cuisson refroidir avant de la manipuler (Illustration 10).



4. **Retrait de la plaque chauffante -** Vérifier à partir du dessus pour s'assurer que l'huile de cuisson s'est égouttée de la marmite jusqu'au niveau du robinet de vidange. En portant des gants de protection, retirer la plaque chauffante avec le crochet d'égouttement du panier (Illustration 11) et la mettre dans un endroit sécuritaire pour qu'elle refroidisse.

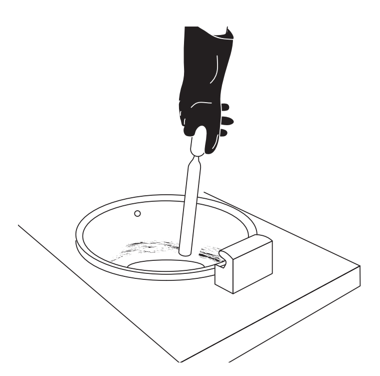
5. **AVERTISSEMENT** : En portant des gants de protection, le robinet de vidange étant toujours ouvert, utiliser l'outil de déplacement pour forcer assez d'huile de cuisson dans le robinet de vidange pour permettre de retirer le collecteur en toute sécurité (Illustration 12).

6. **Mettre** un plateau ou un contenant de métal sous le robinet de vidange ouvert.

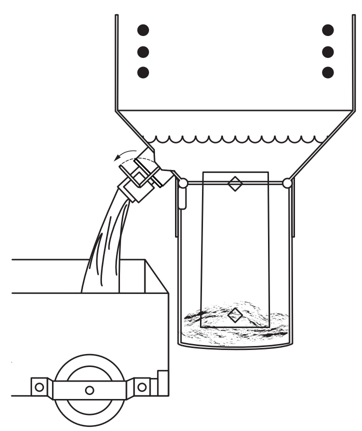
7. **Fermer le robinet de vidange**

8. **AVERTISSEMENT** : En portant des gants de protection, retirer le collecteur au moyen du crochet d'égouttement du panier (Illustration 13).

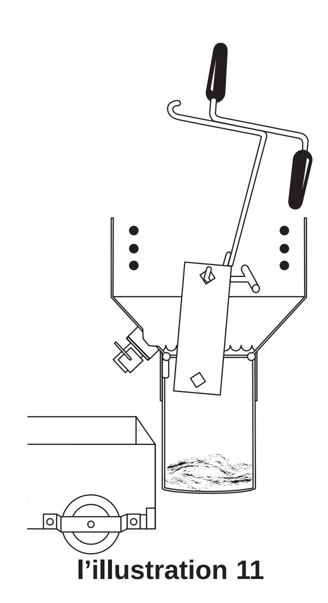
9. **Retirer et nettoyer le joint d'étanchéité du collecteur.**



l'illustration 9



l'illustration 10

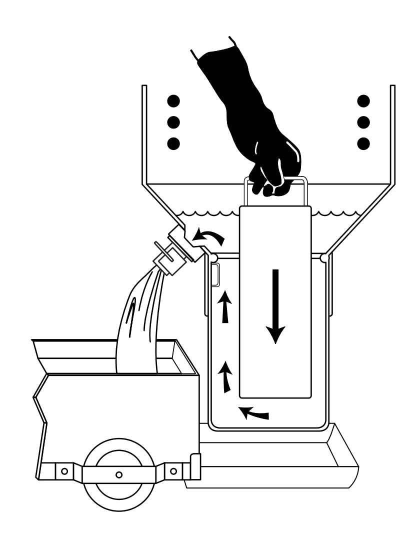


l'illustration 11



Remarque : La durée de vie du joint d'étanchéité peut être prolongée en faisant ce qui suit :

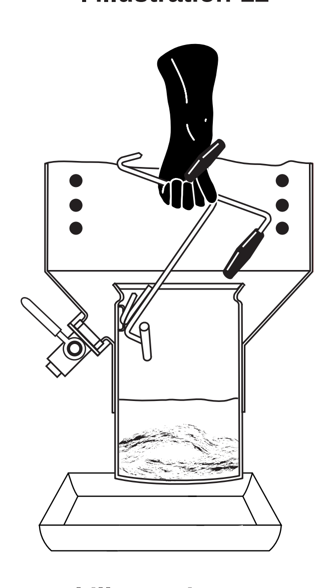
- Garder des joints de rechange pour alterner chaque soir.
- Lubrifier avec de l'huile de cuisson avant de l'utiliser.
- Nettoyer les joints d'étanchéité après l'utilisation quotidienne et entreposer dans un contenant d'eau dans le réfrigérateur.
- Ne pas étirer le joint d'étanchéité plus que nécessaire pour le mettre sur le collecteur. Jeter le joint d'étanchéité s'il est fissuré ou faible.
- Ne jamais frapper la marmite ou le collecteur avec la spatule ou d'autres outils. Les joints d'étanchéité peuvent être endommagés par des surfaces acérées ou rudes.



l'illustration 12

10. **DANGER : Ne pas** utiliser la méthode de « débouillissage » pour nettoyer la friteuse ni remplir la friteuse d'autre chose que de l'huile de cuisson. Si elle contient d'autres liquides, l'utilisateur pourrait être brûlé, blessé gravement où même tué.

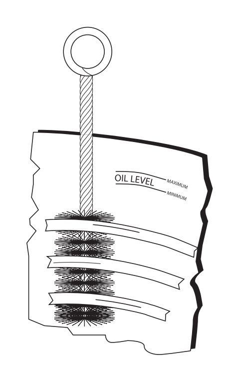
11. **Brosser les serpentins de chauffage** des deux côtés avec la brosse blanche en teflon, en utilisant un mouvement de haut en bas et de va-et-vient. Nettoyer les éléments chauffants, les supports des éléments et toute la marmite (Illustration 14). Ne pas utiliser de laine d'acier.



l'illustration 13

12. **Rincer** l'intérieur de la marmite avec de l'huile de cuisson seulement.

13. **Laver les accessoires** : (avec de l'eau chaude seulement), y compris le collecteur (nettoyer la rainure pour le joint d'étanchéité), le joint d'étanchéité, la plaque chauffante, les ustensiles, le panier, etc., à l'évier. Essuyer.




l'illustration 14

14. DANGER : Ne pas éclabousser d'eau sur l'extérieur de la friteuse ni laver l'extérieur de l'appareil avec un tuyau d'arrosage. De l'eau pourrait ainsi aller dans l'huile de cuisson chaude, causant un débordement, ou les éléments électriques pourraient être mouillés, causant un court-circuit. Nettoyer l'extérieur de la friteuse avec un linge humide (ne pas utiliser de laine d'acier) et essuyer.



### Instructions de programmation des temps/température de cuisson pour l'ordinateur de la Winston série 8000

Le contrôleur de la série 8000 est muni de 16 touches. Les 8 touches du haut sont appelées touches de canal et le coin inférieur droit de chaque touche est numéroté. Les touches de la rangée inférieure servent à programmer le contrôle. La programmation permet d'affecter un de quatre procédés différents à chaque canal. Les procédés disponibles pour la série 8000 sont PC1, PC2, PC5 et PC6. Chez A&W, nous utilisons le procédé 5, PC5.

**Le procédé 5 (PC 5)** permet d'affecter une température et un temps de cuisson à un canal. Remarque : Il n'est pas nécessaire que la friteuse soit allumée pour la programmation sauf pour la section « Exécuter le diagnostic ». Aussi, pour sortir du mode de programmation à n'importe quel moment, appuyer et tenir la touche [PROG ▲] pendant trois secondes.

## Programmation de la configuration de la friteuse

La configuration de la friteuse ajuste l'ensemble des réglages de l'appareil. Ce programme permet de régler la capacité de la friteuse de 4 à 6 têtes (le nombre par défaut est de 6 têtes), de changer la friteuse d'une friteuse à pression à une friteuse ouverte, de régler la taille du poulet (pour le faire frire) de 2,5 lb (par défaut) à 2,75 lb et de changer l'échelle de température de Fahrenheit à Celcius.

**Étape 1** Dans l'ordre, appuyer sur les touches suivantes pour entrer en mode de programmation.

[PROG ▲] puis [▲] puis [▲] puis [▼] puis [▼]

| Quand l'ordinateur affiche | Appuyer sur la touche/ action | Note |
|---|---|---|
| **ÉTAPE 2** Prog | [8] | Indique le mode de programmation. Appuyer sur 8 pour continuer. |
| **ÉTAPE 3** PrCF | [ENTER] | Programmer la configuration de la friteuse. Appuyer sur ENTRÉE pour continuer. |
| **ÉTAPE 4** 6 Hd<br>La valeur par défaut est de 6 têtes | [▲] ou [▼] | Modifier le réglage de la capacité. Choisir 4 Hd ou 6 Hd. |
| **ÉTAPE 5** | [ENTER] | Appuyer sur ENTRÉE pour continuer. |
| **ÉTAPE 6** oPEn<br>La valeur par défaut est ouvert | [▲] ou [▼] | |



| | | |
|---|---|---|
| **ÉTAPE 7** | ENTER | Appuyer sur ENTRÉE pour continuer. |
| **ÉTAPE 8**<br>bi rd | | *bird* est affiché brièvement. Les points de réglage en usine sont pour un poulet de 2,5 lb ou de 2,75 lb. |
| **ÉTAPE 9**<br>2.75<br>La valeur par défaut est de 2,75 lb. | ▲ ou ▼ | Modifier la taille du poulet. La modification de la taille du poulet change automatiquement les points de réglage de certains canaux dans certains modèles de friteuses. |
| **ÉTAPE 10**<br>tScL | | *tScl* est affiché brièvement. |
| **ÉTAPE 11**<br>FAHr | ▲ ou ▼ | Modifier l'affichage de l'échelle des températures. Choisir Fahrenheit (FAHr) ou Celcius (Cent). |
| **ÉTAPE 12** | ENTER | Appuyer sur ENTRÉE pour sortir. |

## Programmation des paramètres du haut-parleur

Les paramètres du haut-parleur permettent d'ajuster la force du son et la fréquence (ton).

**ÉTAPE 1**
Dans l'ordre, appuyer sur les touches suivantes pour entrer en mode de programmation.
▲PROG puis ▲ puis ▲ puis ▼ puis ▼

| Quand l'ordinateur affiche | Appuyer sur la touche/ action | Note |
|---|---|---|
| **ÉTAPE 2**<br>Pro9 | ▲ | Indique le mode de programmation. Appuyer sur 7 pour continuer. |
| **ÉTAPE 3**<br>Pr-SP | ENTER | Programmer la force du son et le ton. Appuyer sur ENTRÉE pour continuer. |

| | | |
|---|---|---|
| **ÉTAPE 4** Loud | | *Loud* s'affiche brièvement. |
| **ÉTAPE 5** I II II I<br>La valeur par défaut est 6 barres = 75 % | ▲ ou ▼ | Modifier la force du son du haut-parleur indiquée par des barres verticales sur l'affichage, |
| **ÉTAPE 6** | ENTER | Appuyer sur ENTRÉE pour continuer. |
| **ÉTAPE 7** FrE | | *FrE* s'affiche brièvement. |
| **ÉTAPE 8** 1400<br>La valeur par défaut est 1400 | ▲ or ▼ | Modifier la fréquence du ton progressivement par 100 Hz. |
| **ÉTAPE 9** | ENTER | Appuyer sur ENTRÉE pour sortir. |

## Exécuter le programme de diagnostic

Le programme de diagnostic est utilisé pour aider à identifier les problèmes de la friteuse. Lorsque le programme de diagnostic est exécuté, s'il existe un problème dans les éléments ou le contrôleur de la friteuse, l'indicateur affiche un message d'erreur.

| | | |
|---|---|---|
| **ÉTAPE 1**<br>Allumer la friteuse. | | |
| **ÉTAPE 2** Dans l'ordre, appuyer sur les touches suivantes pour entrer en mode de programmation. PROG ▲ puis ▲ puis ▲ puis ▼ puis ▼ | | |
| Quand l'ordinateur affiche | Appuyer sur la touche/ action | Note |
| **ÉTAPE 3** Prog | 6 | Indique le mode de programmation. Appuyer sur 6 pour continuer. |
| **ÉTAPE 4** 8 8 8 8 | | De gauche à droite, sur l'indicateur de 4 chiffres, tous les segments de chiffres 1 voyant, puis tous les segments de chiffres 2 voyants, puis trois chiffres et quatre chiffres. |
| **ÉTAPE 5** 88:88 | | Tous les segments de tous les chiffres, y compris l'affichage du deux-points. |



| | | |
|---|---|---|
| **ÉTAPE 6** Lon et tous les voyants des touches de produits **allumés** | | Tout le DEL de la touche de produit s'allume. |
| **ÉTAPE 7** LoFF et tous les voyants des touches de produits **éteints** | | Tout le DEL de la touche de produit est éteint. |
| **ÉTAPE 8** bu 1 | | Un son de volume moyen se fait entendre. |
| **ÉTAPE 9** bu 2 | | Un son haute-fréquence se fait entendre. |
| **ÉTAPE 10** HEAt | | Le contrôleur énergise le relais des éléments chauffants. |
| **ÉTAPE 11** vEnt | | Le contrôleur demande de la pression. |
| **ÉTAPE 12** btn | Appuyer sur chacune des 16 touches. | Au fur et à mesure que les touches sont pressées, le numéro de la touche, de 1 à 16, est affiché. |
| **ÉTAPE 13** | Éteindre le courant. | Remettre l'ordinateur à zéro. |
| **ÉTAPE 14** | Allumer le courant. | |

## Programmation du minuteur du mode de refroidissement automatique

A&W programme la friteuse pour entrer automatiquement en mode de refroidissement après chaque cuisson de poulet. La durée du shortening dans la friteuse est ainsi accrue.

**ÉTAPE 1**
Dans l'ordre, appuyer sur les touches suivantes pour entrer en mode de programmation. PROG prog ▲ puis ▲ puis ▼ puis ▼

| Quand l'ordinateur affiche | Appuyer sur la touche/ action | Note |
|---|---|---|
| **ÉTAPE 2** Prog | 4 | Indique le mode de programmation. Appuyer sur 4 pour continuer. |
| **ÉTAPE 3** PrCL | ENTER | Programmer les paramètres du mode de refroidissement automatique. Appuyer sur ENTRÉE pour continuer. |



| | | |
|---|---|---|
| **ÉTAPE 4** CH | | *CH* s'affiche brièvement. |
| **ÉTAPE 5** 250F | ▲ ou ▼ | Température du mode de refroidissement automatique. Minimum de 250 °F (121°C) Maximum de 360 °F(191 °C) |
| **ÉTAPE 6** | ENTER | Appuyer sur ENTRÉE pour continuer. |
| **ÉTAPE 7** Ct | | *Ct* s'affiche brièvement. |
| **ÉTAPE 8** :00 | ▲ ou ▼ | Minuteur du mode de refroidissement automatique. Avec les touches des flèches, modifier en unités d'une minute, de 0 à 60 minutes. |
| **ÉTAPE 9** | ENTER | Appuyer sur ENTRÉE pour sortir. |

## PROCÉDÉ 5

**Programmation du procédé 5 (PC 5) - 1 température, 1 temps**

**ÉTAPE 1** Premièrement, choisir le canal à programmer.

1 2 3 4 5 6 7 8

**ÉTAPE 2** Dans l'ordre, appuyer sur les touches suivantes pour entrer en mode de programmation. PROG puis ▲ puis ▲ puis ▼ puis ▼

| Quand l'ordinateur affiche | Appuyer sur la touche/ action | Note |
|---|---|---|
| **ÉTAPE 3** Pro9 | ENTER | Indique le mode de programmation. Appuyer sur ENTRÉE pour continuer. |
| **ÉTAPE 4** Pc 5 | 5 | Appuyer sur la touche de canal 5 pour choisir le procédé 5 |
| **ÉTAPE 5** | ENTER | Appuyer sur ENTRÉE pour continuer. |
| **ÉTAPE 6** H 1 | Le point de réglage de la chaleur *H1* | *H1* s'affiche brièvement. |



| | | |
|---|---|---|
| **ÉTAPE 7** 344F Exemple du réglage actuel de la température | ▲ ou ▼ | Utiliser les touches des flèches pour modifier. Tenir l'une ou l'autre des touches pour faire dérouler rapidement. Affichage en F ou C. 250 °F minimum, 360 °F maximum. |
| **ÉTAPE 8** | ENTER | Appuyer sur ENTRÉE pur continuer |
| **ÉTAPE 9** t1 | Réglage du temps | *t1* s'affiche brièvement. |
| **ÉTAPE 10** 13:00 Exemple du réglage actuel de la durée | ▲ ou ▼ | Utiliser les touches des flèches pour modifier. Tenir l'une ou l'autre des touches pour faire dérouler rapidement. L'indicateur affiche MM:SS (minutes:secondes). :00 minimum 99:55 maximum. |
| **ÉTAPE 11** | ENTER | Appuyer sur ENTRÉE pour continuer. |
| **ÉTAPE 12** O Exemple du réglage actuel de l'évent | ▲ or ▼ | Utiliser la touche des flèches pour basculer entre ouvert (O) et pression ( P). |
| **ÉTAPE 13** | ENTER | Appuyer sur ENTRÉE pour sortir. |

Remarque : En tout temps pendant la programmation, les réglages du temps peuvent être mis à :00 indiquant qu'à partir de ce moment, la friteuse cuira selon le dernier réglage entré jusqu'à la fin du cycle.



Le diagnostic des plaintes se rapportant au fonctionnement de l'équipement révèle les sources suivantes (en ordre d'importance selon la fréquence) :

- Utilisation et soin inappropriés
- Problèmes d'approvisionnement électrique
- Défectuosités de l'équipement

Voir le tableau de Dépannage à la page suivante pour isoler la **DÉFECTUOSITÉ** et connaître les solutions. Si, après avoir vérifié les problèmes **d'utilisation et d'entretien** et d'approvisionnement électrique, la défectuosité persiste, appeler un agent de service qualifié pour obtenir un diagnostic et faire réparer l'équipement. Si l'équipement est « SOUS GARANTIE », appeler le service à la clientèle de Winston pour savoir qui est autorisé à effectuer le service « SOUS GARANTIE ». Pour obtenir des détails sur la garantie **PPA**, appeler le 1-800-234-5286.

Écrire les numéros de modèle et de série complets à partir de l'étiquette d'identification et ayez-les à portée de la main quand il est nécessaire de décrire le problème ou les pièces.

ÉTATS-UNIS ET CANADA
Pour les garanties et les réparations aux États-Unis et au Canada, appeler le vendeur de l'équipement ou Winston Products, Inc., au 1-800-234-5286 pour savoir qui est autorisé à effectuer des réclamations.



| PROBLÈME | CODE DE DÉFECTUOSITÉ |
|---|---|
| **TOUTES FRITEUSES** | |
| Le voyant d'alimentation ne s'allume pas | 1, [AS] |
| Voyant d'alimentation faible | 1, [AS] |
| Voyant de chaleur non allumé quand la friteuse chauffe | [AS] |
| L'indicateur affiche « Lo » ou « Heat », le voyant de chaleur est éteint et la friteuse ne se réchauffe pas | 14 |
| Pas de chaleur (tous les voyants de chaleur sont éteints) | 1, [AS] |
| Chauffe lentement | [AS] |
| L'huile de cuisson fait trop de fumée | 2, 3, [AS] |
| L'huile de cuisson fait trop d'écume | 3 |
| L'huile de cuisson déborde | 4, 5, 6, 7 |
| L'huile de cuisson a un goût de brûlé ou un mauvais goût | 8, 9, [AS] |
| L'huile de cuisson se dégrade trop rapidement | 8, 9, [AS] |
| L'huile de cuisson fuit par le joint d'étanchéité du collecteur | 11, 12 |
| Les contrôles ne réagissent pas correctement | [AS], 13 |
| Le voyant Hi Limit est allumé | [AS], 13 |

[AS] Appeler pour obtenir du service (voir la page 29)

| CODE DE DÉFECTUOSITÉ | CORRECTION |
|---|---|
| 1. Ouvrir le courant électrique (vérifier le disjoncteur) | Ajuster ou [AS] |
| 2. Huile de cuisson sous l'élément chauffant supérieur | Ajuster, voir la page 14 |
| 3. Huile de cuisson très dégradée | Nettoyer ou remplacer Voir les pages 19-20 |
| 4. Grattons non enlevés ou trop nombreux | Nettoyer, voir les pages 19-20 |
| 5. Ne jamais brasser dans le collecteur après le réchauffage | Voir les page 18 |
| 6. Plaque chauffante laissée hors du collecteur | Remettre |
| 7. Réchauffage incorrect (huile de cuisson solide dans le collecteur) | Ajuster Voir les pages 15-16 |
| 8. Les grattons atteignent les éléments chauffants inférieurs Nettoyer, voir les. | pages 19-20 |
| 9. Le support pour les éléments chauffants a glissé, les éléments se touchent | Ajuster ou [AS] |
| 10. La friteuse n'est pas propre | Nettoyer, voir les pages 19-20 |
| 11. La rainure de la marmite pour le joint d'étanchéité du collecteur est sale | Nettoyer, voir les pages 19-20 |
| 12. Joint d'étanchéité du collecteur sale ou endommagé | Nettoyer ou remplacer Voir les pages 19-20 |
| 13. Température maximale dépassée | Voir la page 8 |
| 14. Le senseur Aqualert est activé | Voir la section sur Aqualert à la page suivante. |

[AS] - Appeler pour obtenir du service (voir ci-dessous)



**Si le cabinet est sous garantie, appeler Winston Industries au 1-800-234-5286. Donner l'information qui suit :**

1. **Modèle __________________ No de série ____________________________**
   **(sur la plaque d'identification).**
2. **Votre nom ________________________________________________________**
3. **Nom de l'entreprise ______________________________________________**
4. **Adresse de l'entreprise ___________________________________________**
5. **Téléphone de l'entreprise _________________________________________**
6. **Genre de problème_______________________________________________**
   ________________________________________________________________
   ________________________________________________________________
   ________________________________________________________________
   ________________________________________________________________

**Si le cabinet n'est pas sous garantie, appeler le réparateur de votre choix ou appeler Winston Industries pour obtenir le nom d'un réparateur autorisé près de chez-vous.**



## DÉPANNAGE POUR AQUALERT

**Description d'Aqualert :** Aqualert est un logiciel inclus dans les contrôles de la friteuse Collectramatic© qui détecte automatiquement la présence d'eau dans la marmite et empêche l'utilisation de l'appareil, afin d'éviter de blesser l'utilisateur et d'endommager l'équipement. Aqualert est inclus dans toutes les friteuses électroniques dotées de contrôles fabriqués par Winston.

Aqualert fonctionne en détectant le taux d'élévation de la température d'un liquide à l'intérieur de la marmite de la friteuse. L'eau se réchauffe plus lentement que l'huile de cuisson. Quand la friteuse se réchauffe à la température de cuisson pendant la phase de réchauffage, les sondes d'Aqualert déterminent, par le taux d'élévation de la température dans la friteuse, si le liquide est de l'eau ou de l'huile de cuisson. Si la température ne monte pas assez rapidement, Aqualert considérera qu'il y a de l'eau dans la friteuse et celle-ci cessera de fonctionner. L'indicateur affichera « Lo » ou « Heat », mais le voyant de chaleur ne sera pas allumé. La friteuse restera dans ce mode de suspension jusqu'à ce que la température du liquide dans la marmite baisse à moins de 180 °F (82 °C); à ce point elle recommencera à chauffer. Les sondes d'Aqualert essaieront encore une fois de déterminer s'il y a un liquide autre que de l'huile de cuisson dans la friteuse.

**INSTRUCTIONS :**
**DANGER : NE PAS** utiliser d'autre liquide que de l'huile de cuisson dans la marmite de la friteuse. Si la friteuse ne chauffe pas jusqu'à une température entre 180 °F et 212 °F, elle pourrait être verrouillée à cause du programme Aqualert.

1. Vérifier s'il y a de l'eau ou tout autre liquide dans la marmite autre que de l'huile de cuisson (l'huile de cuisson pourrait être à l'état solide ou liquide). S'il y a un liquide autre que l'huile de cuisson, il doit être retiré avant de faire fonctionner la friteuse.

2. Vérifier la température de l'huile de cuisson dans la marmite. Si elle est entre 180 °F et 212 °F, la friteuse pourrait être verrouillée à cause du programme Aqualert.

3. Brasser l'huile avec l'outil de bouchage de la friteuse jusqu'à ce que la température de l'huile baisse à moins de 180 °F. À ce point, les éléments chauffants se rallumeront et la friteuse recommencera à chauffer à la température de cuisson établie. NE PAS BRASSER L'HUILE DE NOUVEAU TANT QUE LA TEMPÉRATURE N'A PAS ATTEINT LA TEMPÉRATURE DE CUISSON ÉTABLIE.

4. Quand la température est atteinte, brasser l'huile vigoureusement pendant au moins une minute complète jusqu'à ce que la température de l'huile baisse sous la température établie. S'ASSURER DE BRASSER JUSQUE DANS LE COLLECTEUR.

**DANGER : NE PAS** brasser l'huile de cuisson dans le collecteur après que la friteuse a été réchauffée pour la journée. L'huile de cuisson pourrait déborder de la marmite à cause des grattons et des particules de produit dans le collecteur.

5. Laisser la friteuse se réchauffer à la température de cuisson établie. BRASSER ET LAISSER LA TEMPÉRATURE REMONTER À LA TEMPÉRATURE DE CUISSON ÉTABLIE AU MOINS TROIS FOIS.

6. **AVERTISSEMENT** : SURFACES CHAUDES - Tapoter avec précaution et rapidité (pendant moins d'une seconde) le dessous du collecteur. Il devrait être très chaud au toucher. S'il ne l'est pas, continuer à suivre les instructions de brassage aux étapes 5 et 6 ci-dessus.

7. Quand le collecteur est chaud au toucher, mettre la plaque chauffante dans le collecteur et continuer à suivre les instructions sous Mode d'emploi (page 16, étape 16).

Collectramatic®

www.winstonind.com
800-234-5286

**AVERTISSEMENT : Cet appareil se sert de tensions qui ont le potentiel de produire des chocs électriques mortels; utilise des éléments chauffants électriques qui peuvent causer des brûlures douloureuses et cicatrisantes; et émet des vapeurs chaudes qui ont le potentiel de causer des brûlures douloureuses. Pour éviter ces problèmes, faire installer l'appareil seulement par un électricien agréé et le faire réparer par un réparateur compétent. Faire lire cette page par le réparateur.**

| PIÈCES DE SERVICE | NUMÉRO DE PIÈCE |
|---|---|
| Joint d'étanchéité, collecteur | PS1892 |
| Interrupteur, courant | PS1529 |
| Élément chauffant (208V) | PS1147 |
| Élément chauffant (240V) | PS1148 |
| Sonde, température | PS2040 |
| Robinet, vidange | PS1066 |
| Thermostat, Hi Limit | PS2687 |
| Contacteur, mécanique | PS1007 |



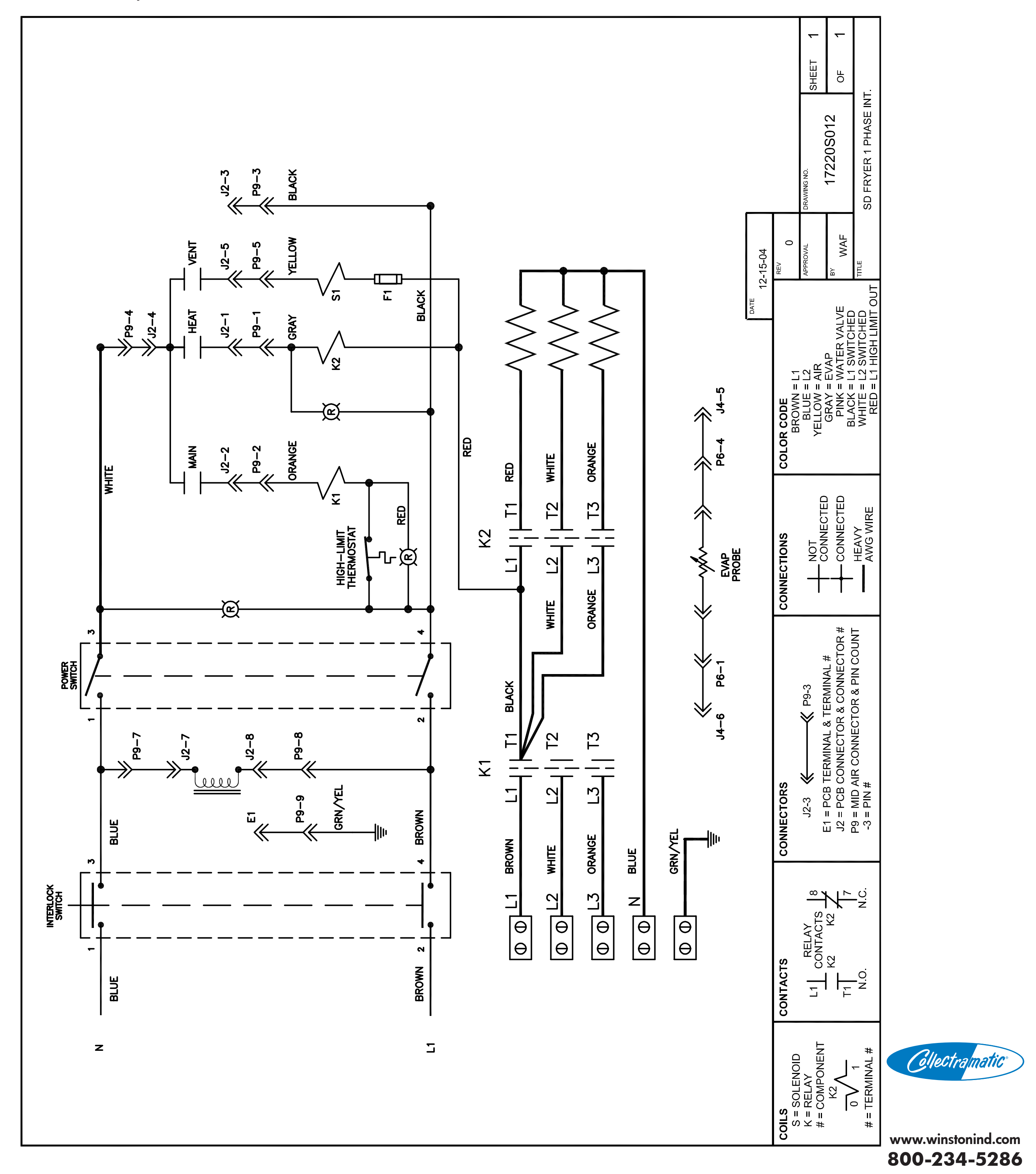

www.winstonind.com
800-234-5286

## Friteuse Collectramatic® - Série 8000 8
## Modèles à 8 canaux - 4 têtes et 6 têtes
## OF49C, OF59C - Configuration Delta



www.winstonind.com
800-234-5286

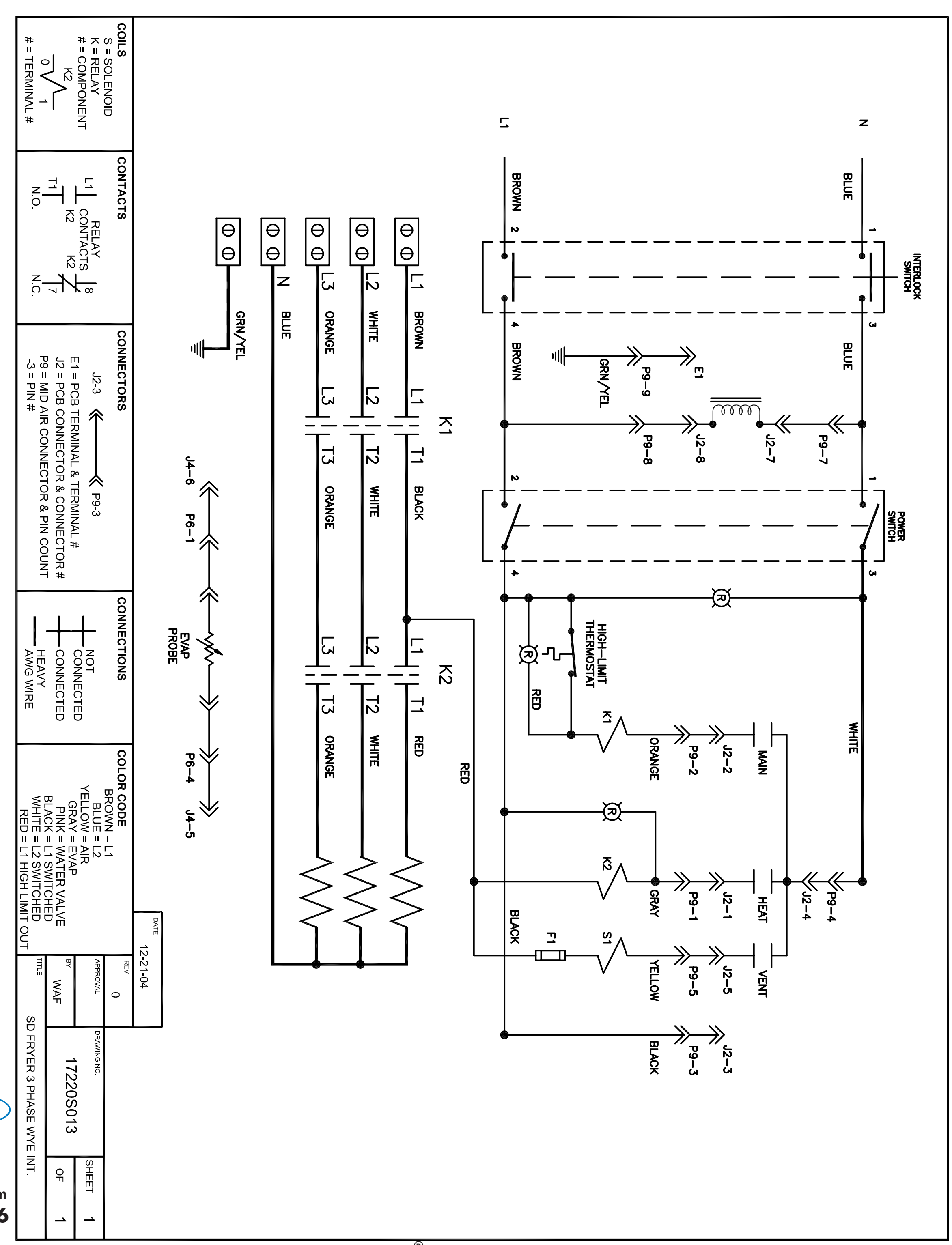
## Friteuse Collectramatic® - Série 8000 8
## Modèles à 8 canaux - 4 têtes et 6 têtes
## OF49C, OF59C - 1 Phase




Collectramatic®

www.winstonind.com
800-234-5286

## Friteuse Collectramatic® - Série 8000 8
## Modèles à 8 canaux - 4 têtes et 6 têtes
## OF49C, OF59C - 3 Phases Configuration Wye




www.winstonind.com
800-234-5286




# PPA
## Programme de prévention des accidents

### PROGRAMME DE PRÉVENTION DES ACCIDENTS

ACCORD DE GARANTIE PPA
Cet accord de garantie concerne l'équipement commercial, les pièces détachées et les pièces de sécurité (globalement « les Produits ») fabriqués par Winston Industries, LLC (« Winston ») et ses prédécesseurs, et s'applique à tout acheteur, preneur ou successeur d'un acheteur (« l'Acheteur »).

NOUVEAU MATÉRIEL
Toute pièce d'un nouveau appareil, à l'exception des joints, des tuyaux, des lampes, des cordons d'alimentation, des paniers de friteuse, des panneaux de verre et des évaporateurs jugée défectueuse en raison d'un défaut de matériau ou de main-d'œuvre moins d'un (1) an à compter de la date de livraison à l'acheteur utilisateur final d'origine ou de 18 mois après la date de fabrication, selon la première éventualité, sera réparée ou remplacée sans frais (à la discrétion de Winston). Winston étend sa garantie à ses contrôleurs électroniques, pour autant qu'ils fassent partie de l'achat d'origine, à l'exception des piles et du logiciel, et les couvre contre les défauts de matériau et de fabrication pour une période additionnelle de deux (2) ans.

PIÈCES DE RECHANGE
Toute pièce de rechange d'un appareil, à l'exception des joints, des tuyaux, des ampoules, des câbles d'alimentation, des paniers à friture, des panneaux vitrés et des évaporateurs, qui présente un défaut de matériel ou de fabrication dans les quatre-vingt-dix (90) jours suivant la date d'installation initiale sera gratuitement réparée ou remplacée.

MAIN-D'ŒUVRE, DÉPLACEMENTS, TRANSPORT
La garantie de l'équipement neuf s'applique à la réparation ou au remplacement (à la discrétion de Winston) des pièces défectueuses, à la main-d'œuvre de démontage et d'installation des pièces de rechange pour la période d'un an (1) à partir du début de la période de garantie. Cette garantie inclut le déplacement ne dépassant pas deux heures et une distance n'excédant pas 80 km (un aller-retour de 160 km).

La garantie des pièces de rechange couvre la réparation ou le remplacement (à la discrétion de Winston) des pièces défectueuses et exclut les frais de main d'œuvre de démontage et d'installation de toute pièce, le déplacement, le transport ou toute autre dépense relative à la réparation ou au remplacement des pièces.

Sont exclus de la présente garantie : joints, tuyaux, ampoules, câbles d'alimentation, paniers à fritures, panneaux vitrés, évaporateurs, logiciels, corrosion de l'acier inoxydable, maintenance normale, graissage, nettoyage ou détartrage, programmation ou ajustage des températures, calibrage, resserrage ou fixation de plomberie, tout appareil dont les étiquettes d'identification ont été enlevées ou modifiées, tout dommage résultant de la livraison de l'appareil, d'une utilisation abusive ou mal adaptée ou la constatation d'absence de défaut.

L'UTILISATION D'UNE EAU DE MAUVAISE QUALITÉ INVALIDERA LES GARANTIES DU PRODUIT. Voir le guide d'utilisation et d'entretien pour obtenir les recommandations sur la qualité de l'eau.

LA RESPONSABILITÉ INCOMBE À L'ACHETEUR D'INSTALLER CORRECTEMENT L'APPAREIL CAR CETTE PROCÉDURE N'EST PAS COUVERTE PAR LA GARANTIE. LES PRODUITS NE DOIVENT PAS ÊTRE INSTALLÉS DANS DES EMPLACEMENTS EXPOSÉS À DES SOURCES DE CHALEUR EXCESSIVE, À DES TEMPÉRATURES AMBIANTES DÉPASSANT 37,8 oC (100 oF) NI À DES CONTAMINANTS DOMMAGEABLES POUR L'APPAREIL (COMME DES SOLUTIONS CAUSTIQUES, UNE HUMIDITÉ ÉLEVÉE, DES VAPEURS D'EAU OU DE GRAISSE PRÈS DES COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES, ETC.)

La garantie ne sera applicable qu'à condition que l'Acheteur respecte les consignes suivantes : il doit utiliser, nettoyer et maintenir les Produits en conformité avec les instructions d'utilisation et d'entretien , les avertissements, les manuels et toute autre notice ou instruction de Winston, se trouvant avec ou sur les produits ou étant envoyée séparément; informer Winston de toute revente, enlèvement ou retrait des Produits; avertir Winston immédiatement de tout accident ou blessure résultant de l'utilisation des Produits et collaborer avec Winston dans l'enquête sur un tel accident ou blessure; maintenir auprès de Winston l'enregistrement du lieu d'installation et du numéro de série des Produits sous le contrôle et l'utilisation de l'Acheteur; demander à tout le personnel utilisant les Produits de se familiariser avec les instructions d'utilisation et d'entretien de maintenance et toute autre notice ou instruction avant d'utiliser les Produits; enseigner à tout le personnel utilisant les Produits comment suivre les instructions figurant sur les étiquettes de sécurité et mettre en place les instructions d'utilisation et d'entretien; apposer immédiatement des étiquettes de sécurité et mettre en place les instructions d'utilisation et d'entretien; utiliser immédiatement, selon les instructions, les pièces de rechange livrées par Winston; installer les pièces de rechange en conformité avec les instructions écrites de Winston; utiliser uniquement des pièces de rechange fabriquées par Winston et s'abstenir de changer ou modifier les Produits, sauf sur accord ou instruction écrite de Winston; et collaborer sur demande de Winston dans la prévention de dommages résultant de l'utilisation des Produits par l'Acheteur.

LE SEUL RECOURS DE L'ACHETEUR CONTRE WINSTON SERA LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DES PIÈCES DÉFECTUEUSES CONFORMément aux DISPOSITIONS SUSVISÉES. LA RESPONSABILITÉ TOTALE DE WINSTON RELATIVE à SES PRODUITS SOUS GARANTIE OU HORS GARANTIE NE pourra pas dépasser LE PRIX D'ACHAT DES PRODUITS, DE LA MAIN-D'ŒUVRE ET DU DÉPLACEMENT POUR REMPLACER LES PRODUITS OU LES PIÈCES. WINSTON NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE VIS-à-VIS DE L'ACHETEUR OU DES TIERS DE TOUT DOMMAGE OU PERTE DIRECT OU INDIRECT, SPÉCIAL, FORTUIT OU RÉSULTANT DE TOUTE CAUSE QUE CE SOIT, INCLUANT SANS TOUTEFOIS SE LIMITER à UN DÉFAUT DE MATÉRIEL, DE FABRICATION OU TOUTE AUTRE ERREUR OU OMISSION DE WINSTON. WINSTON REFUSE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, DONT TOUTE GARANTIE IMPLICITE D'ADAPTATION à UN USAGE PARTICULIER ET TOUTE GARANTIE IMPLICITE D'UNE VALEUR MARCHANDE.

Pour toute demande sur la garantie, appeler le 1-800-234-5286 ou le 502-495-5400.

DOC080226A rev01 2/26/08

No prix sont soumis à des modifications sans préavis.
F.O.B. Louisville, (Kentucky) États-Unis.

(800) 234-5286 ou (502) 495-5400 Fax (502) 495-5458
www.winstonind.com
Toute vente est soumise aux conditions générales de vente

Winston Products Company
2345 Carton Drive
Louisville, KY 40299

## Conditions générales de vente

Tenant compte des bénéfices mutuels qui en découlent, Winston Industries, LLC (« Winston ») et tout acheteur, preneur ou successeur d'un acheteur (« l'Acheteur ») d'un équipement commercial, de pièces de rechange et de pièces de sécurité (globalement « Produits ») Winston concluent l'accord suivant:

1. Conditions de paiement pour la vente des produits: 25 jours net (le paiement doit être reçu dans les 25 jours). Tous les prix sont sujet au changement sans communication préalable. L'acheteur accepte de payer tous les coûts de collection de comptes arriérés, y compris les honoraires raisonnables du mandataire . Toutes les réclamations doivent être faites dans les cinq (5) jours suivant la réception des marchandises ou la réclamation ne sera pas permise. Toutes les marchandises sont embarquées au risque de l'acheteur. Les ordres confirmés ne peuvent pas être décommandés ou retardés sans la permission écrite de Winston. Les ordres décommandés ou retardés peuvent être sujet à des honoraires de retour en inventaire de 20%. Les ordres retardés seront facturés a la date confirmée de l' embarquement sur le bateau. Les produits ne peuvent pas être retournés sans permission écrite de Winston comme décrit dans le paragraphe #6 ci-dessous. Les commandes passées avant un prix augmentent, qui doivent être transportées après que l'augmentation, peuvent être chargées au nouveau prix.

2. Toute commande n'est définitive que sur acceptation par un représentant habilité au siège social de Winston. Sauf stipulation contraire écrite, les livraisons s'effectuent (a) F.O.B. Louisville, Kentucky et le risque de perte ou de dommage sera transféré à l'Acheteur dès la remise au transporteur, et (b) la méthode ou l'agence de transport et d'acheminement sera choisie par Winston. Winston se réserve le droit d'envoyer la marchandise en port dû.

3. Winston ne sera tenue responsable d'aucun délai d'exécution pour incendie, explosion, accident, grève ou tout autre conflit de travail, manque de locaux ou de main-d'œuvre, délai de transport, panne ou accident, obligation de supporter un acte d'appliquer l'intention ou le but d'une loi ou d'un règlement, similaire ou différent, en dehors du contrôle raisonnable de Winston, et Winston disposera du temps supplémentaire nécessaire pour l'exécution dans les conditions ainsi que du droit de répartir sa production parmi ses clients d'une manière qu'elle juge équitable.

4. L'acheteur s'engage à indemniser et dédommager Winston de tous les frais, les pertes ou les dépenses, dont les frais de défense et les frais d'avocats raisonnables payés par Winston, inhérents ou relatifs à (1) l'utilisation ou la vente des produits par l'Acheteur, y compris mais non limité au manquement de l'Acheteur d'avertir ses employés ou des tiers des risques relatifs aux Produits; tout manquement de l'Acheteur de fournir un exemplaire des conditions de vente des Produits aux autres au moment de l'achat; tout manquement de l'Acheteur d'informer les employés de l'Acheteur et des tiers sur l'utilisation sécuritaire des Produits conformément au manuel d'utilisation et d'entretien; et tout manquement de l'Acheteur de prévoir des conditions sécuritaires de travail ainsi que les vêtements et l'équipement de sécurité appropriés aux Produits et (2) tout non-respect des présentes conditions générales de vente, ou les deux.

5. L'Acheteur paiera séparément, en sus du prix mentionné, toute taxe que Winston pourrait avoir à payer ou à encaisser en vertu de toute loi existante ou future relative à la vente, à la livraison, au transport ou à l'utilisation de tout Produit vendu selon les conditions de la présente, dont toute taxe, indépendamment de sa dénomination, exigée sur montants payés à Winston par l'Acheteur, à l'exception de l'impôt sur le revenu net.

6. Aucun produit ne pourra être retourné par l'Acheteur sans l'accord préalable écrit de Winston. Les retours sans autorisation préalable signalés par un numéro RA sur le colis seront refusés. Tout produit retourné fait l'objet d'une inspection par Winston et de frais de stockage de 20 % (30 $ minimum), qui pourront être réduits si un produit de remplacement est commandé, en plus de tous autres frais nécessaires pour remettre les produits en état. Les Produits doivent être retournés à l'usine Winston en port payé, en état neuf et dans l'emballage d'origine. Winston se réserve le droit de déterminer le montant d'un avoir à émettre pour tout produit retourné pour avoir. Seuls les produits standards fabriqués par Winston seront pris en compte pour un retour et un avoir. Aucun retour ne sera accepté pour des produits modifiés ou faisant partie d'une commande spéciale (sur spécification du client), des produits usés ou des produits ayant dépassé la date initiale d'envoi de 90 jours.

7. L'acceptation est expressément limitée aux présentes conditions générales de vente stipulées par la présente et toute autre condition différente ou supplémentaire proposée par l'Acheteur sera refusée, sauf sur accord spécial écrit. Si dans le cadre de la transaction, Winston signe ou autrement accepte des documents ou formulaires soumis par l'Acheteur, qui présentent des conditions générales de vente contraires ou supplémentaires à celles qui sont stipulées dans la présente, de tels documents ou formulaires seront considérés comme seule convenance de l'Acheteur pour faciliter la gestion de ses affaires internes et non pas dans le but de modifier les conditions générales régissant la présente commande. La présente commande accompagnée des conditions générales de vente constitue l'intégralité des conditions entre les parties relatives à la transaction visée et à toute autre transaction pour des produits achetés à Winston et aucune renonciation, altération ou modification n'engagera la responsabilité de Winston, sauf celles écrites et signées par un employé de Winston au siège social.

8. La seule garantie de l'Acheteur est l'Accord de garantie programme de prévention des accidents (PPA) pour les produits fabriqués par Winston en vigueur au moment de la vente. MIS à PART L'ACCORD DE GARANTIE PRÉVENTION DES' ACCIDENTS, WINSTON N'OFFRE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLIcite POUR LEs PRODUITS. WINSTON REFUSE EXPRESSÉMENT TOUTE GARANTIE IMPLIcite DE VALEUR MARCHANDE OU D'UTILISATION dans UN BUT PARTICULIER. LA RESPONSABILITÉ TOTALE DE WINSTON RELATIVE à TOUT PRODUIT NE POURRA PAS DÉPASSER LE PRIX D'ACHAT ET de LA MAIN D'ŒUVRE POUR LE REMPLACEMENT. WINSTON NE SERA PAS RESPONSABLE VIS-à-VIS DE L'ACHETEUR OU DE TIERS DE TOUT DOMMAGE OU PERTE DE PROFITS DIRECT, INDIRECT, SPÉCIAL, FORTUIT OU RÉSULTANT DE TOUTE CAUSE QUE CE SOIT INCLUANT MAIS NE PAS LIMITé à UNE FABRICATION OU UN MATÉRIEL DÉFECTUEUX OU TOUTE ERREUR OU OMISSION DE WINSTON.

9. Winston ne sera responsable d'aucune plainte de contrefaçon d'une fabrication brevetée à l'encontre de l'Acheteur ou la perte de l'Acheteur du droit d'utilisation du Produit.

10. ARBITRAGE
Toute contestation ou réclamation inhérente ou relative à la présente commande ou à son annulation sera réglée par l'arbitrage obligatoire conformément aux règlements d'arbitrage commercial de l'Association américaine d'arbitrage, mais tout procès d'arbitrage sera tenu à Louisville (Kentucky). Le jugement suivant la sentence arbitrale des juges pourra être enregistré dans toute cour ayant juridiction. Toute demande de révision d'une sentence arbitrale sera acceptée uniquement selon les provisions de la loi de l'état du Kentucky et amenée devant le tribunal approprié au treizième circuit ou district judiciaire de l'état du Kentucky ou devant le tribunal fédéral de première instance des États-Unis pour le district ouest de l'état du Kentucky.

11. LOI APPLICABLE
La présente commande et les droits, obligations et relations juridiques des parties ainsi que tout arbitrage sont régis par la loi de l'état du Kentucky.

12. Les produits faisant l'objet de la présente sont fabriqués conformément à la Loi des normes d'emploi équitables (Fair Labor Standards Act).

No prix sont soumis à des modifications sans information préalable
F.O.B. Louisville, (Kentucky) États-Unis

(800) 234-5286 or (502) 495-5400 Fax (502) 495-5458
www.winstonind.com
Toute vente est soumise aux conditions générales de ventes

Winston Products Company
2345 Carton Drive
Louisville, KY 40299